Mikrowellengerät mit Grill + Konvektion

KOC-9Q4T

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Mikrowellengerätes. Sie haben gut gewählt. Ihr Daewoo-Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Daewoo-Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa im Einsatz stehen.

DE

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 3

2 Entsorgung Altgerät 3

3 Sicherheit 4

3.1 Sicherheitshinweise 4
3.2 Erklärung der Sicherheitshinweise 4
3.3 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
3.4 Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten .. 6
3.5 Eignung von Kochgeschirr und Zubehörteilen 6

4 Bestimmungsgemäße Verwendung 10

5 Gerät auspacken 10

6 Installation 10

6.1 Aufstellen 10
6.2 Vor der ersten Inbetriebnahme 11
6.3 Gerät am Stromnetz anschließen 12
6.4 Technische Daten 12

7 Betrieb 13

7.1 Beschreibung des Gerätes 13
7.2 Vor dem Betrieb 16
7.3 Funktionen 17

8 Fehlersuche 29

9 Tipps zur Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle 30

10 Das Gerät sauber halten 32

11 Bevor Sie den Kundendienst rufen 33

12 Fragen und Antworten 35

13 Reparaturen 36

14 Entsorgung 36

15 Kundendienst 37

15.1 Zuständige Kundendienstadresse: 37

16 Garantiebedingungen für die ersten 24 Monate 38

16.1 Garantiebedingungen 38
16.2 Leistungsdauer 38
16.3 Umfang der Mängelbeseitigung 38
16.4 Geltungsbereich 39

1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf elektrische Apparate. Es wurde nach Stand der Technik gefertigt und zusammengebaut.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installierung, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst.

2 Entsorgung Altgerät

Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung (z.B. am Ende der Lebensdauer). Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser.

Dadurch verhindern Sie, dass sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

3 Sicherheit

3.1 Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

3.2 Erklärung der Sicherheitshinweise

WARNUNG

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

VORSICHT

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

WICHTIG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!

3.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

Zur Vermeidung von Verbrennungen, elektrischem Kurzschluss, Feuergefahr, Verletzungen oder Mikrowellenbestrahlung sollte Folgendes beachtet werden:

Die elementaren Sicherheitsvorkehrungen für Haushaltsgeräte müssen beachtet werden, insbesondere folgende:

- Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.
- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.

- Benützen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien unter starker Sonnenbestrahlung oder im Regen.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wenn Kabel oder Steckerverbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.
- Öffnen Sie die Türe der Mikrowelle nicht während des Betriebes.
- Platzieren Sie Lebensmittel nur auf dem Glasteller und achten Sie darauf, dass die Gummidichtung der Tür stets frei von Schmutz, Speiseresten und Reinigungsmittel ist.
- Benützen Sie dieses Gerät niemals ohne Kochgut.
- Die Tür der Mikrowelle muss stets korrekt geschlossen werden, damit die Türdichtung, Scharniere und Schließmechanismus nicht beschädigt werden.
- Der Garinnenraum ist zur Aufbewahrung jeglicher Gegenstände (z.B. Dokumente, Kochbücher, etc) nicht vorgesehen.
- Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen auf keinen Fall in luftdicht verschlossenen Behältern aufgewärmt werden. **Explosionsgefahr!**
- Beim Aufwärmen von Getränken in einem Mikrowellenherd kann beim Erreichen des Siedepunktes spontan Flüssigkeit explosionsartig im Garinnenraum verspritzt werden. Nehmen Sie gefüllte Behälter nur mit äußerster Vorsicht aus dem Ofen heraus. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.
- Erhitzen Sie kein Öl, Fett oder Frittieröl in diesem Gerät. **Feuergefahr!**
- Ungeschälte und hart gekochte Eier mit Schale dürfen nicht in einem Mikrowellenherd aufgewärmt werden, da diese **explodieren** könnten.
- Durchstechen Sie vor dem Garen von Kartoffeln, Äpfeln und anderen Früchten und Gemüse die Schale mit einer Gabel.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindergerichten muss umgefüllt und umgerührt werden. **WICHTIG:** Vor dem Verzehr müssen Sie die Temperatur prüfen, um schwere **Verbrennungen** zu vermeiden.
- Prüfen Sie ob das Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist.
- Küchengeschirr kann durch die vom Gargut abgegebene Wärme heiß werden, insbesondere wenn das Gargut durch spezielle Abdeckhauben bedeckt war.
- Benutzen Sie für Ihr Gerät immer Topflappen oder Kochhandschuhe, wenn Sie Speisen und/oder Zubehör in das Gerät stellen oder entnehmen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während oder unmittelbar nach der Grillfunktion oder der kombinierten Zubereitung andere Teile als das Bedienfeld berühren.
- Die Steckdose für den Gerätestecker muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

- Das Gerät erfordert eine Spannungsfrequenz von 230 – 240 V / 50 Hz. Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die vorhandene Stromart, die Spannung und die Frequenz mit dem Typenschild übereinstimmen.
- Halten Sie die Innenseite der Tür sowie den Garinnenraum sauber.
- Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar neben Radio oder TV.

Um das Brandrisiko im Garinnenraum zu verhindern, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Lassen Sie das Gerät auch bei kurzen Zubereitungszeiten nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie nichts überkochen. Achten Sie besonders darauf, dass Sie weder Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien zum Kochen mit verwenden.
- Entfernen Sie sämtliche Verschlüsse von Kunststoffbeuteln.
- Wenn Rauch aus dem Ofen austritt, müssen Sie den Gerätestecker unverzüglich aus der Steckdose ziehen. Die Tür geschlossen lassen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

3.4 Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

WARNUNG

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

- Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Bedienungsanleitung hingewiesen wird.
- Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

3.5 Eignung von Kochgeschirr und Zubehörteilen

Anweisungen Allgemein

Falls das Geschirr als Mikrowellen geeignet markiert ist, benutzen Sie dieses unter Beachtung der sonstigen Sicherheitsanweisungen in Ihrer Mikrowelle.

Verwenden Sie keinen anderen Drehteller im Gerät. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Drehteller oder die Drehunterlage nicht richtig angebracht sind.

Geeignet:

- Nur Geschirr benutzen, das für den Gebrauch im Gerät geeignet ist. Prüfen Sie dies. Achten Sie beim Gebrauch von Mikrowellengeschirr auf Hinweise des Herstellers.
- Geschirr aus hitzebeständigem Glas, Porzellan, Steingut, Keramik, Glaskeramik oder hitzebeständigem Kunststoff ist für die Mikrowelle geeignet, wobei aber dessen Anwendung (Mikrowelle, Grill, Konvektion) beachtet werden muss.

- Aluminiumfolie kann in kleinen Stücken zum Abdecken zarter Essensteile, z. B. zum Auftauen von Geflügel, verwendet werden. Darauf achten, dass die Aluminiumfolie nicht mit den Wänden des Garinnenraumes in Berührung kommt.
- Offene, flache Metallgefäße, wie z.B. Aluminiumschalen, können zum Erwärmen von Fertiggerichten verwendet werden.

Nicht geeignet:

- Kein Geschirr mit Gold- oder Silberdekor verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen und das Dekor könnte zerstört werden.
- Bleikristallglas kann springen und sollte daher nicht benutzt werden.
- Keine Metallgefäße verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen. Behälter mit Metallgriffen, Metalldrähten oder Metallbesatz sind generell nicht zur Benutzung geeignet.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse usw. von Behältern, bevor Sie diese in das Gerät hinein stellen.
- Gefäße aus Holz und Melamin-Behälter sind ungeeignet.
- Benutzen Sie keinen Behälter mit einer schmalen Öffnung (z.B. Flaschen).
- Keine Fleischthermometer benutzen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller als ‘mikrowellengeeignet’ ausgewiesen sind.

Allgemeine Eignung Material nach Funktionen:

Material	Grill- / Konvektions-funktion	Mikrowelle	Kombiniertes Garen
Glas (allgemein)	Nein	Ja (1)	Nein
Glas (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Steingut	Ja	Ja	Ja
Porzellan (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja
Plastik (allgemein)	Nein	Ja (2)	Nein
Plastik (hitzebeständig)	Ja (2)	Ja (2)	Ja (2)
Behälter aus Alufolie/Alufolie	Ja	Ja (3)	Ja
Metallische Backformen	Ja (4)	Nein	Ja (4)
Metall (Töpfe, Pfannen usw.)	Ja	Nein	Nein
Papier	Nein	Ja	Nein

1. Ohne Metallteile oder Metallränder.
2. Einige Kunststoffe sind nur bis zu einer bestimmten Temperatur hitzebeständig. Bitte prüfen Sie dies!
3. Es ist möglich, Aluminiumfolie zu verwenden, um zarte Essensteile vor Übergaren / Verbraten zu schützen.
4. Metalldosen können zum Kombinationsgaren benutzt werden. Wenn sie jedoch sehr tief sind, werden sie nach und nach die Leistung vermindern, da Metall das Gargut vor der Mikrowellenenergie abschirmt.

Anweisungen Mikrowellenfunktion

Um das Essen im Mikrowellenherd kochen zu können, soll sichergestellt sein, dass die Mikrowellen das Essen durchdringen können und nicht vom Kochgeschirr reflektiert bzw. absorbiert werden. Daher ist das Kochgeschirr und Zubehör sorgfältig auszuwählen.

Zusätzlich zum Material ist auch die Form des Behälters zu beachten. Runde, ovale Formen erzeugen ein gleichförmiges Garresultat. Viereckige oder rechteckige Behälter können Speisen in den Ecken übergaren, da an diesen Stellen mehr Energie absorbiert wird. Flache Behälter ergeben das beste Garresultat.

Utensilien aus Porzellan und Keramik eignen sich hervorragend für die Mikrowelle. Die meisten Glasarten sind ebenso geeignet. Plastik und Papier kann ebenso benutzt werden, sofern es die Temperatur des gewärmten Garguts aushält. Zum Garen bitte nur Plastik verwenden, das eine Temperatur über 120°C aushält, z.B. Polypropylen und Polyamid. Einige Kunststoffe z. B. Melamin wird von der Mikrowelle erhitzt und kann beschädigt werden.

Eignungstest Kochgeschirr in Mikrowelle

Stellen Sie den leeren Behälter und ein Glas Wasser in den Garinnenraum. Das Wasser wird benötigt, damit das Gerät nicht leer oder nur mit einem leeren Behälter läuft. Lassen Sie das Gerät nun für 60 Sekunden bei höchster Leistungsstufe laufen. Wenn sich das Geschirr durch diesen Vorgang erhitzt, ist es nicht für Ihr Gerät geeignet. Ein geeigneter Behälter wird nur handwarm.

HINWEIS

- Es sind eine ganze Reihe von Zubehörteilen im Handel erhältlich. Bevor Sie diese kaufen, achten Sie darauf, dass sie sich für die Mikrowelle eignen.
- Wenn Sie Speisen in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass das Gargut, die Behälter oder Deckel nicht in direkten Kontakt mit der Innenwand oder der Decke des Garinnenraums kommen, da es sonst zu Verfärbungen kommen könnte.

Kochgeschirr und Materialien für die Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle

Gerät / Material	Sicher / Geeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	▲	Kann in geringem Umfang zum Abdecken empfindlicher Bereiche von Lebensmitteln verwendet werden. Es kann zur Funkenbildung kommen, wenn sich die Folie zu nahe an der Garinnenraumwand befindet oder zuviel Folienmaterial verwendet wird.
Auflauf- / Pastetenform Crust-Teller (Pizzablech)	●	Nicht länger als 8 Minuten lang vorwärmen.
Porzellan und Tongeschirr	●	Porzellan, Tonwaren, glasiertes Tongeschirr und Knochenporzellan sind in der Regel Mikrowellen geeignet, sofern die Gefäße nicht mit Metallverzierungen versehen sind.
Einweggebinde aus Kunststoff und Pappe	●	Einige Tiefkühllebensmittel sind in solchen Gebinden verpackt.
Verpackungen von Fast-Food		
- Tassen aus Polystyrolmaterial	●	Können für das Erwärmen von Speisen verwendet werden. Überhitzen kann zum Schmelzen des Polystyrolmaterials führen.
- Papierbeutel / Zeitungspapier	X	Kann sich unter Umständen entzünden.
- Recyclingpapier oder Metall verzierungen	X	Kann Funkenbildung herbeiführen.
Glasmaterial		
- feuerfeste Glasgefäße	●	Können verwendet werden, sofern sie nicht mit Metallverzierungen versehen sind.
- Feinglaswaren	●	Können zum Wärmen von Speisen und Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann zerbrechen oder reißen, wenn es plötzlich erhitzt wird. Deckel unbedingt entfernen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
- Gläser / Gläschen (z.B. für Kindernahrung)	●	
Metall		
- Gefäße	X	Können Funkenbildung oder Feuer herbeiführen.
- Verschlussclips (Gefrierbeutel)	X	
Papier		
- Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	●	Nur für kurze Zubereitungszeiten und das Erwärmen von Speisen. Auch zur Aufnahme von überschüssiger Feuchtigkeit.
- Recyclingpapier	X	Kann Funkenbildung herbeiführen.
Plastik		
- Behälter	●	Insbesondere wenn es sich um hitzebeständiges Thermoplastikmaterial handelt. Andere Kunststoffsorten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keine melaminhaltigen Kunststoffe.
- Frischhaltefolie	●	Kann zur Bewahrung der Feuchtigkeit von Speisen verwendet werden. Darf die Speisen nicht berühren. Vorsicht beim Entfernen der Folie, da dabei heißer Dampf entweichen kann.
Wachspapier oder fettdichtes Papier	●	Kann verwendet werden, um die Feuchtigkeit der Speisen zu bewahren oder Spritzer zu vermeiden.

●: Verwendung empfohlen ▲: Verwendung eingeschränkt **X**: Nicht empfohlen

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Mikrowellengerät ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät zweckentfremdet oder anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Einbau-, Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen an dem Mikrowellengerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Dieses Gerät ist nicht zum Einbau geeignet.

5 Gerät auspacken

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Mikrowellengerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

WARNUNG

Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten!

Verpackungsmaterial

- Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transportschutz entfernen

Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Innenraum des Gerätes. Die Folie an der Innenseite der Tür darf nicht entfernt werden.

Lieferumfang

Siehe „Betrieb: Beschreibung des Gerätes“.

6 Installation

6.1 Aufstellen

Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen. Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

- Die Mikrowelle muss auf einer flachen, stabilen und wärmebeständigen Unterlage stehen, die in der Lage ist, das Gewicht der Mikrowelle und des Garguts zu tragen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizquellen, leicht entzündbaren Stoffen oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden.
- Nur Standgerät:
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze oben, seitlich und hinten nicht durch Gegenstände verschlossen werden. Halten Sie diese Entlüftungen frei und sauber. Lassen Sie einen Freiraum oben von 30 cm, an den Seiten von 7.5 cm und an der Rückwand von 10 cm.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Drehteller, Rollenring, Mitnehmer oder mit beschädigtem Anschlusskabel.
- Die Steckdose für den Gerätestecker muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät erfordert eine Spannungsfrequenz von 230 – 240 V / 50 Hz. Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die vorhandene Stromart, die Spannung und die Frequenz mit dem Typenschild übereinstimmen.
- Halten Sie die Innenseite der Tür sowie den Garinnenraum sauber.
- Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar neben Radio oder TV.

WICHTIG

Die Füße des Mikrowellengerätes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
Das Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgewechselt werden.
Benutzen Sie das Gerät nicht zweckentfremdet. (z.B. zum Heizen von Räumen)
Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benützen.
Nach Beenden des Garvorgangs darauf achten, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

6.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Bei Zweifeln das Gerät nicht benützen und den Kundendienst rufen.

Die Oberfläche des Gerätes ist durch einen Kunststofffilm geschützt, der vor dem Verwenden entfernt werden soll.

Die Folie an der Innenseite der Tür darf nicht entfernt werden.

6.3 Gerät am Stromnetz anschließen

Elektrischer Anschluss
Das Gerät wird mit einem Stecker versehen und darf nur an einer ordnungsgemäß installierten Steckdose verbunden werden.

Die Steckdose muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Vorschriften installiert werden. Im Falle eines Defekts ist die Steckdose nur von einem qualifizierten Elektriker zu ersetzen.

Das mitgelieferte Stromkabel misst 1,0 m.

WICHTIG

Das Gerät muss unbedingt vorschriftsmäßig von einem Elektrofachmann oder von Ihrem Kundendienst angeschlossen werden.

6.4 Technische Daten

Modell	**KOC-9Q4T**
Inhalt [L]	28
Mikrowelle Eingangsleistung [W]	1400
Mikrowelle Ausgangsleistung [W]	900
Grillfunktion [W]	1250
Konvektionsfunktion [W]	1250
Kombinationsfunktion [W]	2700
Maximaler Stromverbrauch [W]	2700
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	230-240/50
Stromaufnahme [A]	11,7
Mikrowellen Frequenz [MHz]	2450
Nettogewicht [kg]	16,6
Abmessungen aussen H x B x T [cm]	31,1 x 51,3 x 40,1
Drehteller Ø [cm]	32,5 cm
Maximal einstellbare Garzeit	60 Min.
Funktionswahl	Mikrowelle / Grill / Konvektion / Kombi
Leistungsstufen Mikrowelle	10 Stufen

HINWEIS
Dieses Etikett auf Ihrem Gerätes weist darauf hin, dass die Oberfläche während des Betriebs heiß ist → nicht berühren:

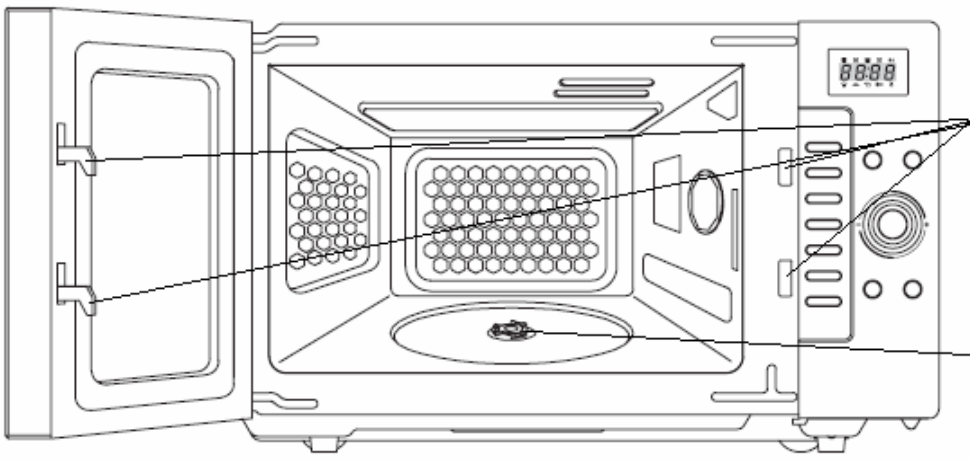
ACHTUNG:
HEISSE OBERFLÄCHE
WARNUNG:
Mikrowellenstrahlen –
die Abdeckung nicht entfernen!

Bitte beachten: Vor der Erstbenutzung Schutzfolie entfernen, falls vorhanden!

7 Betrieb

7.1 Beschreibung des Gerätes

1 Türrahmen
2 Gerätetür
3 Bedienblende
4 Gehäuse
5 Garinnenraum
6 Aussenplatte
7 Anzeige
8 Anzeigefeld
9 - 12 Funktionstasten und Drehknopf
13 Türgriff

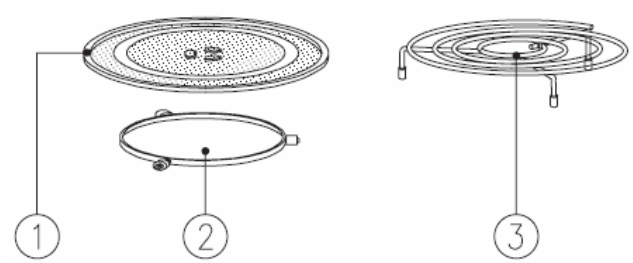


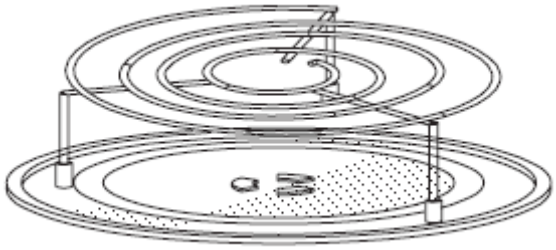
A Sicherheits-verrrieglung der Gerätetür

B Mitnehmer

DE

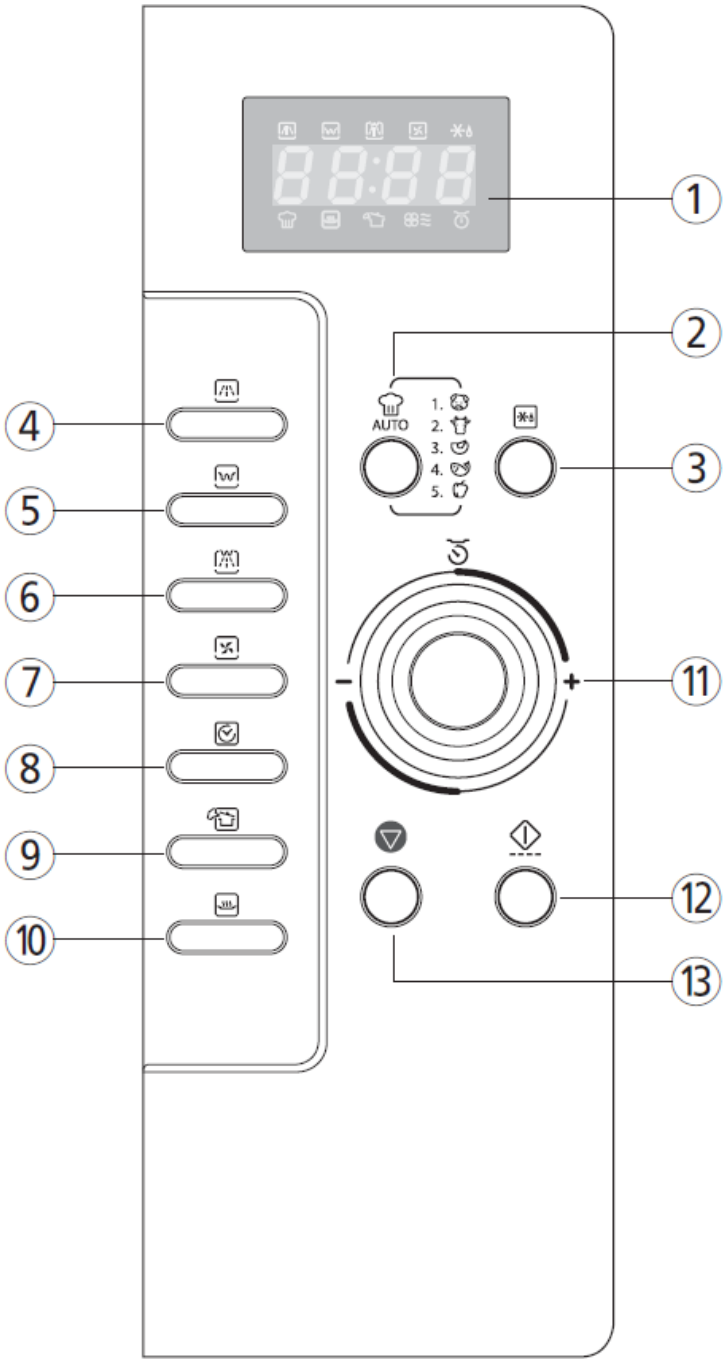
Lieferumfang



	1 x Mikrowelle
①	1 x Glasdrehteller. Positionieren Sie den Teller auf dem Drehring, wenn Sie die Mikrowellen-funktion nutzen. Legen Sie Lebensmittel oder Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr direkt auf den Glasdrehteller. Für alle Kochmodi: / / / / / / Garprogramme 1 – 5
②	1 x Drehring Den Drehring vor dem Betrieb des Gerätes richtig platzieren.
③	1 x Metallgestell Im Grill-, Kombi-, Konvektions- und automatischen Betrieb ist das Gestell auf dem Glasteller zu zentrieren. / / / Garprogramme 1 - 4 
	Bedienungsanleitung

Sofern ein Zubehörteil fehlt oder die Innenbeleuchtung ausfällt und ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst (siehe Kapitel „Kundendienst“).

Bedienblende



① **Anzeige / Anzeigefeld:**
Hier werden Zubereitungsart, Leistungsstufe, Programm und die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Wenn folgende Anzeige blinkt, arbeitet das Gerät im entsprechenden Betrieb zur Speise-Zubereitung:

- Mikrowelle
- Grill
- Kombi
- Konvektion
- Auftauautomatik
- Automatisches Garprogramm
- Warm
- Steam Cleaning
- Gramm=>Modus Gewichtseingabe

② **Automatisches Garen:**
Taste zur Zubereitung / zum Aufwärmen von Speisen.
Diese Taste zum Einstellen des Garprogrammes 1 – 5x drücken:

1x Schweinebraten
2x Rindsbraten
3x Brathähnchen
4x Gebackener Fisch
5x Frisches Gemüse

③ **Auftauen:** Taste zum Einstellen der Auftau-Funktion.
1x drücken für Auftauen nach Gewicht
2x drücken für Auftauen nach Zeit.

④ **Mikrowelle:** Taste zum Einstellen der Leistungsstufe.

⑤ **Grill:** Taste zum Einstellen der Grill-Funktion.

⑥ **Kombi:** Taste zum Einstellen der Funktion für Kombiniertes Garen.

⑦ **Konvektion:** Taste zum Einstellen der Konvektions-Funktion sowie der gewünschten Temperatur.

⑧ **Uhr / Zeit:** Taste zum Einstellen der Uhrzeit.

⑨ **Steam Cleaning:** Taste zur Innenreinigung des Gerätes.

⑩ **Warm:** Taste zum Erwärmen von Speisen

⑪ **Drehknopf:** dient der Einstellung von Zeit, Gewicht und Menge.

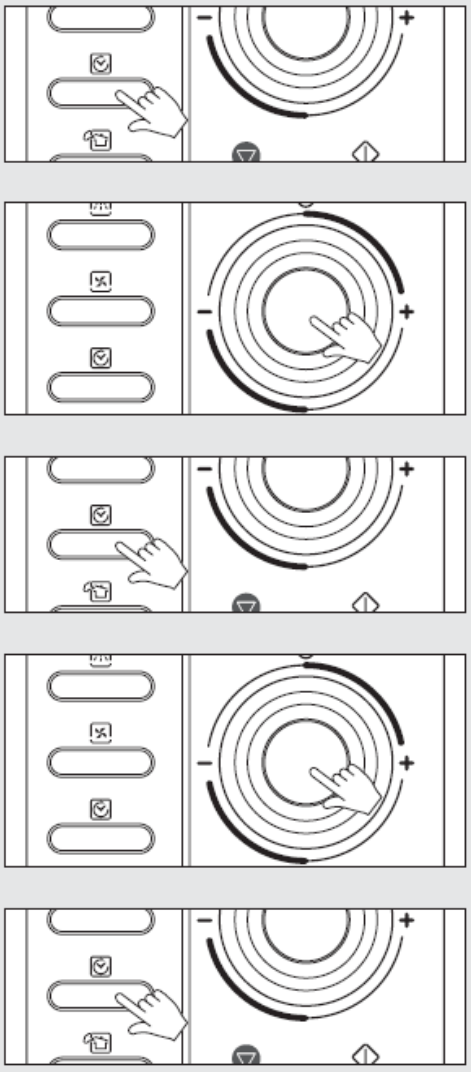
⑫ **Start/Schnellgaren:** Starttaste für ein Programm oder den Schnellstart. Mit jeder nächsten Betätigung werden je 30 Sekunden Zubereitungszeit mit Mikrowellen hinzugefügt.

⑬ **Stopp/Löschen:** Stopptaste zur Stornierung von Gardaten bzw. zum Unterbruch eines Garprogramms.

7.2 Vor dem Betrieb

UHR / ZEIT einstellen

Wenn das Gerät zum ersten Mal ans Netz geschlossen wird, blinkt die Anzeige ":0" und ein akustisches Signal erklingt. Wenn die Netzversorgung mal ausgeht und dann wiederhergestellt wird, erscheint die Anzeige ":0".
Ihr Gerät verfügt über die 12- und 24-Stunden-Zählung. Um die Uhr einzustellen, gehen Sie wie folgt vor.



Beispiel: 5:30 im 24-Stunden Uhrzeitsystem einstellen.

1. Betätigen Sie die Taste **Uhr** einmal. (Beispiel: "**5:30**" einstellen)
   In der Anzeige erscheint " 12H ". Das steht für die 12-Stunden-Zählung.

2. Drücken Sie erneut die Taste **Uhr**, im Display erscheint "24H".
   Das steht für die 24-Stunden-Zählung. Wenn Sie die 12-Stunden-Zählung bevorziehen, lassen Sie diesen Schritt einfach aus.

3. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Stundenzahl auf "**5:**" zu setzen.
   Die Stundenzahl beginnt zu blinken, der Doppelpunkt leuchtet.

4. Drücken Sie die **Uhr** Taste: die Anzeige zeigt "**05:00:00**".
   Die Minutenzahl beginnt zu blinken, der Doppelpunkt und die Stundenzahl leuchten.

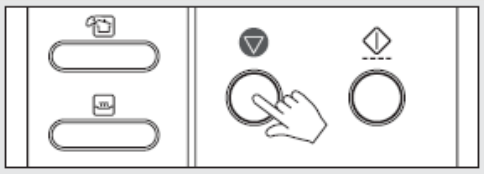
5. Drehen Sie den **Drehknopf** auf **5:30** im Anzeigefeld.

6. Drücken Sie die **Uhr** Taste. Der Doppelpunkt beginnt zu blinken.
   Wenn Sie das 12-Stunden Uhrzeitsystem gewählt haben, können Sie diese Digitaluhr auf **01:00:00** bis **12:59:00** einstellen.
   Wenn Sie das 24-Stunden Uhrzeitsystem gewählt haben, können Sie diese Digitaluhr auf **00:00:00** bis **23:59:00** einstellen.

Hinweis : Sie können die aktuelle Uhrzeit während des Betriebs kontrollieren, indem Sie den **Uhr**-Knopf drücken.

KINDERSICHERUNG und ENERGIESPARMODUS

Kindersicherung : Die Funktion der Kindersicherung hilft Unfälle infolge der Benutzung des Gerätes durch Kinder ohne Aufsicht ihrer Eltern zu verhindern.
Energiesparmodus : Diese Funktion dient dazu, den Energieverbrauch im Bereitschaftsmodus zu reduzieren.

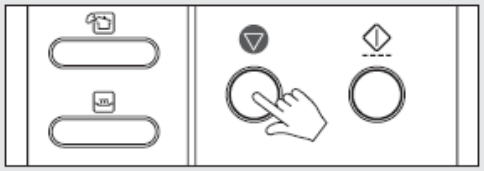


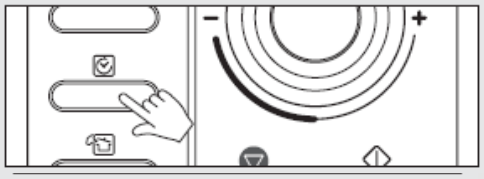
Aktivierung der Kindersicherung

1. Betätigen Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN**.
   "In der Anzeige erscheint **: 0**" oder die Uhr.

2. Halten Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN** 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ein Piep-Signal ertönt und in der Anzeige wird " LOC " 3 Sekunden lang angezeigt.
   Das Gerät kann nicht mehr betrieben werden.

3. Um die Kindersicherung wieder aufzuheben, wiederholen Sie einfach den Schritt 2.
   Es ertönt ein Piep-Ton.
   Das Gerät ist wieder normal betriebsbereit.





Aktivierung des Energiesparmodus

1. Betätigen Sie die Taste **STOP/LÖSCHEN**.
   "In der Anzeige erscheint **: 0**" oder die Uhr.

2. Halten Sie die Taste **Uhr** 3 Sekunden lang gedrückt.
   Die Anzeige erlischt und es ertönt ein Piep-Signal.
   Um den Herd im Energiesparmodus zu betreiben, betätigen Sie irgendeine Taste bzw. drehen Sie den Drehknopf.
   Dann wird " **:0**" oder die Uhr angezeigt und die Funktionsweise aller Funktionstasten ist dieselbe wie im normalen Modus.
   Wenn jedoch innerhalb von 10 Sekunden im Löschmodus keine Operation durchgeführt wird oder keine Taste betätigt wird, verschwinden alle Anzeigen auf dem Anzeigefeld.

3. Um den Energiesparmodus zu deaktivieren, wiederholen Sie einfach den unter Aktivierung beschriebenen Vorgang.
   Der Energiesparmodus wird aufgehoben und es ertönt ein Piep-Signal.
   Das Gerät ist wieder normal betriebsbereit.

7.3 Funktionen

HINWEIS

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, damit Sie die geeigneten Sicherheitsinformationen und –hinweise kennen, bevor Sie das Gerät nutzen.

Bevor Sie die Bedienelemente einstellen, stellen Sie bitte zu Testzwecken eine hitzebeständige Tasse mit Wasser ins Gerät. Das Gerät kann beschädigt werden, sofern es während des Mikrowellenmodus ohne Kochgut betrieben wird.

AKUSTISCHES SIGNAL

Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein dreifaches Piep-Signal und im Anzeigefeld erscheint die Anzeige „Ende“. Der Glasdrehteller hört auf, sich zu drehen und das Licht erlischt. Jede Minute wiederholt sich das akustische Signal, bis die Taste Stopp/Löschen betätigt oder die Tür geöffnet wird.

EINSTELLEN ZUBEREITUNGSZEIT
Die eingestellte Zubereitungszeit erfolgt in Schritten von:

10 Sekunden	bei max. Zubereitungszeit bis 5 Minuten
30 Sekunden	bei max. Zubereitungszeit bis 10 Minuten
1 Minute	bei max. Zubereitungszeit bis 60 Minuten

ANHALTEN des Gerätes während des Betriebs

1. Das Öffnen der Tür während der Zubereitung unterbricht den Betrieb des Gerätes, das Zurückzählen der angezeigten Zeit wird dabei angehalten.

- Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste START/SCHNELLGAREN, wird der Garvorgang und das Zurückzählen fortgesetzt.
- Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN, wird die Zeit gelöscht.

2. Drücken Sie die Taste STOPP/LÖSCHEN, unterbricht das Gerät den Betrieb.

- Wenn Sie die Gardaten löschen möchten, drücken Sie erneut die Taste STOPP/LÖSCHEN.

KÜHLVENTILATOR
Wenn die Tür nach Abschluss der Zubereitung geöffnet wird, setzt der Kühlventilator für 5 Minuten ein, um das Innere des Herdes abzukühlen. Die Anzeige zeigt „Kühlen“ und „:0 oder die Uhr“.

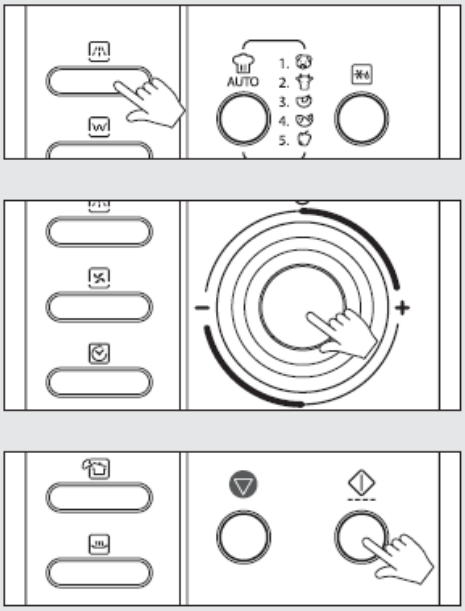
Bitte beachten Sie, dass
- der Kühlventilator funktionsbereit ist, wenn das Kabel am Netz angeschlossen ist und die Tür geöffnet ist. Dies sind dafür normale Betriebsbedingungen.
- die Leuchte, der Drehteller und der Ventilator im Abkühlmodus zu derselben Zeit arbeiten; das Anzeigefeld zeigt „Kühlen“ an.

Garen im MIKROWELLEN-Betrieb

Diese Methode der Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle ermöglicht es Ihnen, Essen in einem gewünschten Zeitraum zuzubereiten. Zusätzlich zur maximalen Energiestufe 100%, können Sie für Speisen, die eine langsamere Zubereitung erfordern, 9 weitere Leistungsstufen Ihres Mikrowellenherdes wählen, und zwar von 10% bis 90%.
Wenn Sie das Gerät zum Grillen, mit Heißluft oder für die kombinierte Zubereitung benutzt haben, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden. Schalten Sie das Gerät niemals an, wenn es leer ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen auf einem für die Mikrowelle geeigneten Geschirr auf den Drehteller. Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2-3-mal umrühren bzw. wenden.

- Nach Ablauf der Zeit, ertönt ein Signal.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speisen aus der Mikrowelle.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen / Garen noch 2-5 Minuten im Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.



1. Drücken Sie die Taste **MW** einmal. Die **MW**-Anzeige ( ) leuchtet.
   Die Anzeige zeigt: "**P-HI** "..
2. Wählen Sie die entsprechende Energiestufe, indem Sie die **MW**-Taste nochmals betätigen, bis die entsprechende Prozentzahl angezeigt wird.
   Weitere Einzelheiten dazu finden Sie in der Energiestufentabelle weiter unten.
3. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
   Für eine Zubereitungszeit von 5 Minuten und 30 Sekunden, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 5:30 einzustellen (bis 60 Minuten).
   Die Anzeige zeigt: "**5:30**".
4. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit in der Anzeige wird zurückgezählt.

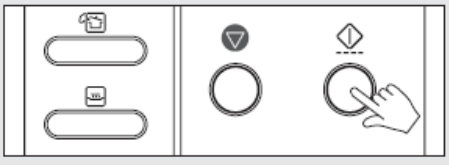
Hinweis : Das Gerät arbeitet automatisch mit 100% Mikrowellen-Leistung, wenn eine Zubereitungszeit eingegeben wird, ohne dass zuvor die Energiestufe gewählt wurde.
Sie können die Energiestufe während des Betriebs überprüfen, indem Sie die **MW**-Taste betätigen.

Energiestufentabelle

Energiestufe	Prozent	Leistung	Energiestufe	Prozent	Leistung
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

SCHNELLGAREN

Die Funktion Schnellgaren macht es möglich, die Speisen sofort bei Nennleistung (100% Leistung) mit Mikrowellen zu garen.
Die Funktion "Schnellgaren" wurde so vorprogrammiert, dass Steigerungen von 30 Sekunden bis zu einer Höchstzeit von 5 Minuten erfolgen können.



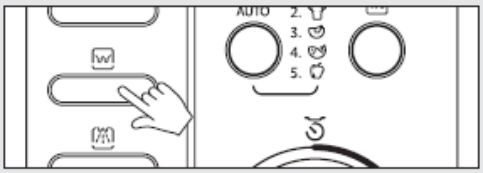
1. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Das Anzeigefeld zeigt " :30", die **MW**-Anzeige ( ) leuchtet und das Gerät beginnt sofort zu arbeiten. Sie können die Garzeit durch wiederholtes Drücken auf die Taste **START/SCHNELLGAREN** verlängern.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet, der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen und die Zeit im Anzeigefeld wird im Sekundentakt zurückgezählt.

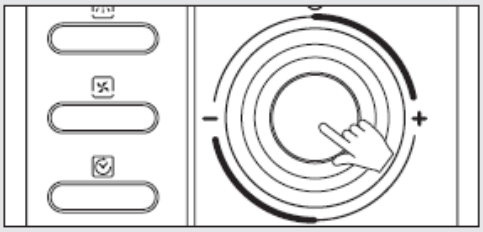
DE

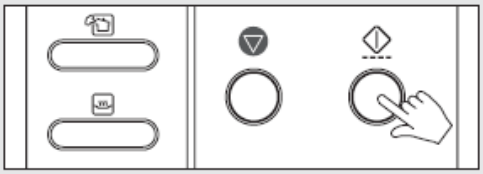
GRILL

Der Grill erlaubt es Ihnen, Speisen ohne Einsatz von Mikrowellen schnell zu erhitzen und anzubräunen.

Die maximale Einstellungszeit beträgt 60 Minuten. Grillen ist besonders nützlich für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Hähnchenteilen. Grillen eignet sich ebenso für warme Sandwichs und überbackene Gerichte.







1. Drücken Sie die Taste **Grill** einmal. Die **GRILL**-Anzeige ( ) leuchtet auf.

2. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Grillzeit einzustellen.
Für eine Grillzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
"**11:00**" wird im Anzeigefeld angezeigt.

3. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

Hinweis :
Das Heizelement befindet sich oben im Gerät.

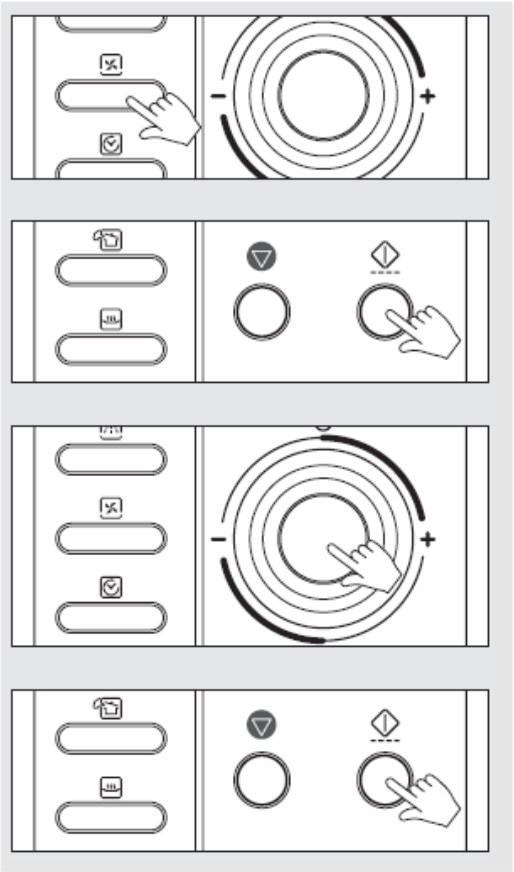
Hinweis :
Wenn Sie die Grillfunktion zum ersten Mal nutzen, entwickeln sich Rauch und Gerüche. Damit das nicht während der Zubereitung passiert, schalten Sie das Gerät zuerst mit einer mikrowellenfesten Schale mit 2dl Wasser für 10 Minuten ein.
Platzieren Sie die Speisen auf flachem Geschirr oder einer hitzebeständigen Platte direkt auf dem Gestell.

WARNUNG :
Die Temperatur im Gerät und am Fenster ist sehr hoch.
Vermeiden Sie es, das Gerätefenster und Metallflächen im Inneren des Gerätes zu berühren, wenn Sie Speisen hineinstellen oder herausnehmen.
Verwenden Sie dicke Ofenhandschuhe, wenn Sie mit Speisen oder Zubehörteilen hantieren.

Anwendungsvorschlag	Kochgeschirr
Die Grill-Funktion eignet sich ideal für das Toasten von Brot oder Muffins. Denken Sie daran, dass das Gerät dabei sehr heiß wird. Platzieren Sie alle Speisen auf dem Metallgestell.	Verwenden Sie ofenfestes Kochgeschirr. Da hier keine Mikrowellenenergie benötigt wird, können Sie Metalldosen direkt auf das Metallgestell stellen, ohne dass die Gefahr der Funkenbildung besteht.

Garen mit KONVEKTION - mit Vorwärmen

Beim Zubereiten von Speisen mit Konvektion ist es empfehlenswert, das Gerät auf die entsprechende Temperatur vorzuheizen (außer 40 °C Konvektionsmodus), bevor die Speisen ins Gerät gegeben werden.
Die maximale Vorheizzeit beträgt 30 Minuten.
Wenn die eigentliche Zubereitung nicht unmittelbar nach dem Vorheizen beginnt, blinkt die Konvektionsanzeige weiter und die Temperatur des vorgeheizten Gerätes wird angezeigt. Dieser Zustand bleibt 15 Minuten lang bestehen, anschließend wird automatisch abgeschaltet.



1. Drücken Sie die Taste **Konvektion 1x**. Die Konvektions-Anzeige ( ) leuchtet auf. Das Anzeigefeld zeigt "180C".

2. Wählen Sie die Temperatur für die Zubereitung von Speisen mit Konvektion, indem Sie die **Konvektions**-Taste wiederholt betätigen, bis die entsprechende Temperatur angezeigt wird.

Temperaturschritte
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

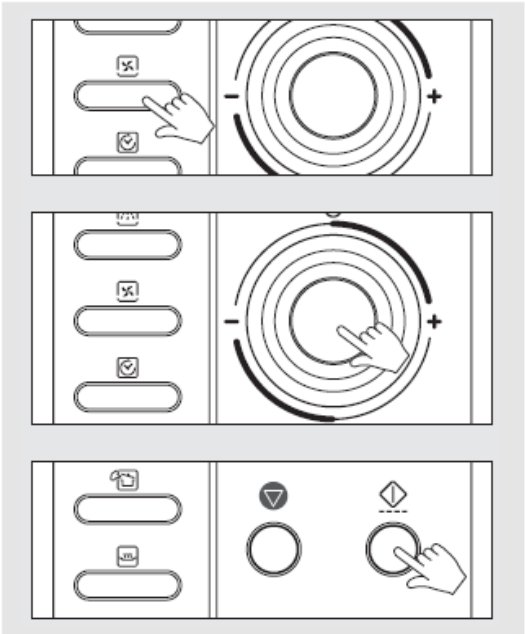
3. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Konvektionsanzeige ( ) blinkt.
   Die Vorheiztemperatur und "PrE-" blinken abwechselnd im Anzeigefeld.
   Das Gerät wird nun vorgeheizt. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, ertönt ein Piep-Signal und die Temperatur des vorgeheizten Gerätes wird im Anzeigefeld angezeigt.
   Öffnen Sie nun die Tür und stellen Sie die Speisen ins Gerät.
   Das Anzeigefeld zeigt jetzt die Innentemperatur an.

4. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
   Für eine Garzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
   Das Anzeigefeld zeigt "**11:00:00**".

5. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

Garen mit KONVEKTION – herkömmliche Zubereitung

Die Konvektion erlaubt es Ihnen, Speisen auf dieselbe Art zuzubereiten, wie Sie dies von herkömmlichen Backöfen gewöhnt sind.
Es wird keine Mikrowellenenergie benötigt.
Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, bevor Sie die Behälter im Gerät berühren, da Gebinde und Innenflächen sehr heiß sind.



1. Drücken Sie die Taste **Konvektion** einmal.
   Die Konvektionsanzeige ( ) leuchtet auf. Das Anzeigefeld zeigt "180C".

2. Wählen Sie die Temperatur für die Zubereitung von Speisen mit Konvektion indem Sie die **Konvektions**-Taste wiederholt betätigen, bis die entsprechen Temperatur angezeigt wird.

Temperaturschritte
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
   Für eine Garzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
   Das Anzeigefeld zeigt "**11:00**".

4. Drücken Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

Hinweis : Sie können die eingestellte Gartemperatur kontrollieren, indem Sie die **Konvektions**-Taste drücken.

Anwendungsvorschlag	Kochgeschirr
Diese Funktion eignet sich ideal für Baisers, Cookies, Biskuits, Scones, Brot, Süßspeisen, große Obstkuchen und alle Arten von Gebäck. Denken Sie daran, dass das Gerät dabei sehr heiß wird. Platzieren Sie alle Speisen auf dem Metallgestell.	Verwenden Sie ofenfestes Kochgeschirr. Da hier keine Mikrowellenenergie benötigt wird, können Sie Metallbehälter direkt auf das Metallgestell stellen, ohne dass die Gefahr der Funkenbildung besteht.

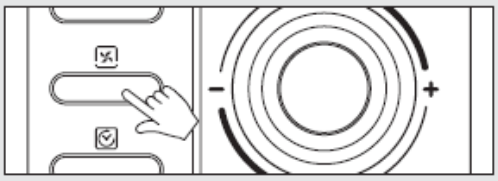
KOMBINIERTES Garen (KOMBI)

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Konvektionsbetrieb mit der Mikrowellenleistung zu kombinieren, wenn Sie traditionell gebackene oder geröstete Speisen in weniger Zeit zubereiten wollen.
Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes und ofenfestes Kochgeschirr. Geschirr aus Glas oder Keramik ist ideal, da die Mikrowellen die Speisen gleichmäßig durchdringen können.
Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, bevor Sie die Behälter im Gerät berühren, da die Gebinde und Innenflächen sehr heiß sind.

1. Drücken Sie die Taste **Kombi** einmal.
Die **KOMBI**-Anzeige ( ) leuchtet auf und "C-0" erscheint im Anzeigefeld.

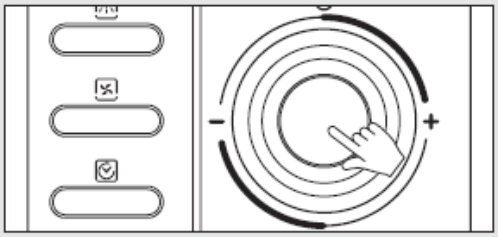
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.
Zum Beispiel: C-**HI**
Drücken Sie erneut die Kombi-Taste. Im Anzeigefeld wird "C-**HI**" angezeigt.

Display	MW-Leistung
C - 0	30%
C - HI	40%
C - LO	20%

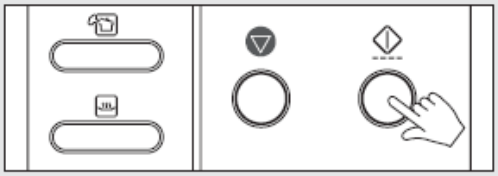


3. Drücken Sie die Taste **Konvektion** einmal.
Das Anzeigefeld zeigt "**180**°C".
Wählen Sie die Temperatur für die Zubereitung von Speisen mit Konvektion, indem Sie diese Taste wiederholt betätigen, bis die entsprechende Temperatur angezeigt wird.

Temperaturschritte
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →



4. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
Für eine Garzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
Das Anzeigefeld zeigt "**11:00**".



5. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

Hinweis : Sie können die eingestellte Gartemperatur kontrollieren, indem Sie die **Konvektions**-Taste drücken.
Sie können die Energiestufe während des Betriebs überprüfen, indem Sie die **Kombi**-Taste betätigen.

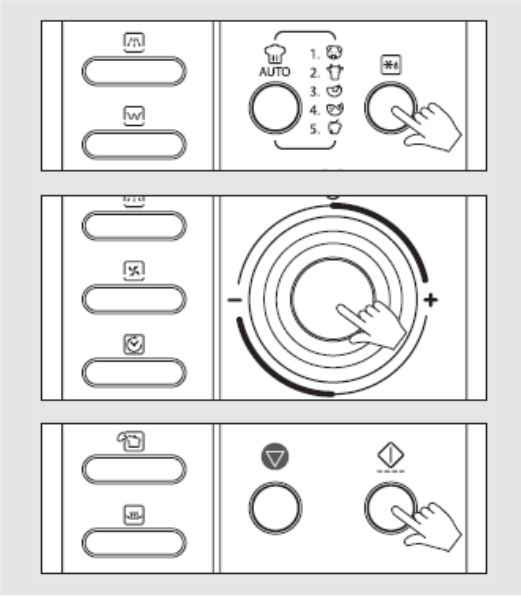
AUFTAUEN

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.

HINWEIS
Beim Auftauen von Fleisch, Fisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen. Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

AUFTAUEN nach Gewicht

Die Gewichtsautomatik bestimmt die erforderliche Auftauzeit und Leistungsstufe automatisch, um eingefrorene Lebensmittel gleichmäßig aufzutauen.
Während des Auftauprozesses gibt das Gerät Piep-Signale ab, um Sie daran zu erinnern, die aufzutauende Speise zu prüfen. Wenn ein akustisches Signal erklingt, öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Auftaugut um, schließen Sie die Tür und drücken Sie noch einmal die Taste **START/SCHNELLGAREN**.



1. Drücken Sie die Taste **Auftauen** einmal. Die Anzeige **Auftauen** ( ) leuchtet auf und "0" erscheint in der Anzeige. ( ) blinkt im Anzeigefeld.
   Dies ist der Auftaumodus nach Gewicht.

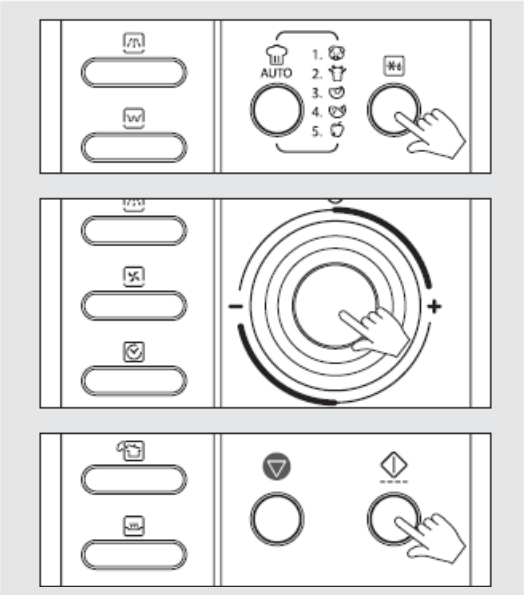
2. Drehen Sie den **Drehknopf**, um das Kochgewicht einzustellen.
   Das Gewicht kann von 200g bis 3000g gewählt werden.
   Die Gewichtseingabe erfolgt in 50g-Schritten.
   Bei einem aufzutauenden Gewicht von 1000 Gramm drehen Sie den **Drehknopf**, um 1000 g einzustellen. "**1000**" wird in der Anzeige angezeigt.

3. Drücken Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen. Die ( )-Anzeige erlischt.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit in der Anzeige wird zurückgezählt.

Hinweis : Zu Beginn der Auftaufunktion nach Gewicht wird die Auftauzeit je nach dem eingegebenen Gewicht automatisch bestimmt.

AUFTAUEN nach Zeit

Während des Auftauprozesses gibt das Gerät Piep-Signale ab, um Sie daran zu erinnern, die aufzutauende Speise zu prüfen.
Wenn ein akustisches Signal erklingt, öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Auftaugut um, schließen Sie die Tür und drücken Sie noch einmal die Taste **START/SCHNELLGAREN**.



1. Drücken Sie die Taste **Auftauen** zweimal. Die Anzeige **Auftauen** leuchtet auf und "**: 0**" erscheint im Anzeigefeld.
   Dies ist der Auftaumodus nach Zeit.

2. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Auftauzeit einzustellen.
   Für eine Garzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
   "**11:00**" wird im Anzeigefeld angezeigt.

3. Drücken Sie den Knopf **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

AUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion erlaubt Ihnen, eine Reihe von populären Gerichten schnell und einfach zuzubereiten.
Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Gebinde oder Speisen im Gerät berühren müssen.

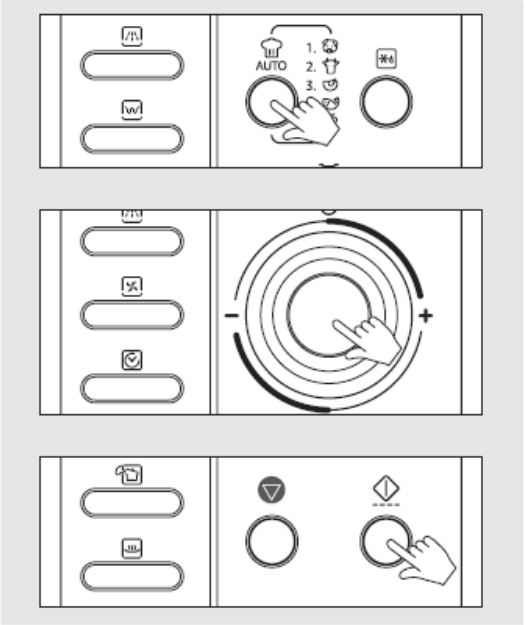
Nachstehende Speisen können automatisch gegart werden, ohne dass Sie die Garzeit oder die Energieleistung einstellen müssen. Finden Sie anhand der Tabelle heraus, welches Garprogramm Sie einstellen müssen und geben Sie das entsprechende Gewicht ein.

AUTO	AUTOMATISCHES GARPROGRAMM	Tasten-druck	Mindestgewicht	Höchstgewicht	Einstellschritte pro Gewicht
	SCHWEINEBRATEN	**1x**	500 g	2000 g	100 g
	RINDSBRATEN	**2x**	500 g	2000 g	100 g
	BRATHÄHNCHEN	**3x**	800 g	2000 g	100 g
	GEBACKENER FISCH	**4x**	300 g	900 g	100 g
	FRISCHES GEMÜSE	**5x**	100 g	900 g	50 g

Für ein optimales Ergebnis drehen Sie das Gargut nach Ablauf der halben Garzeit um.

Bei Schweinebraten, Rindsbraten und Brathähnchen stoppt das Gerät während des Garvorgangs und erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran, dass Sie die Tür öffnen und das Gargut umdrehen müssen, damit alles gleichmäßig gart.

Nach Ablauf des Garvorgangs alle eventuell vorhandenen Bratensäfte entfernen.



1. Drücken Sie die Taste **Automatisches Garprogramm** einmal.
   Die Anzeige **Automatisches Garen** ( ) leuchtet auf.
   Das Anzeigefeld zeigt "**AC-1**".

2. Wählen Sie das Menü aus, indem Sie wiederholt die Taste **Automatisches** Garprogramm betätigen, bis die richtige Anzeige erscheint.
   Für weitere Einzelheiten siehe Tabelle Automatisches Garprogramm unten.

3. Drehen Sie den **Drehknopf**, um das Kochgewicht einzustellen.
   Bei einem Kochgewicht von 1000 Gramm drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 1000 g (bis 2000 g) einzustellen.
   Die Anzeige zeigt "**1000**" und ( ).
   Für weitere Einzelheiten siehe Tabelle Automatisches Garprogramm unten.

4. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Die Zubereitung beginnt und die Garzeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

Hinweis : Sie können die aktuelle Gareinstellung während der Zubereitung überprüfen, indem Sie die Taste **Automatisches Garen** betätigen.

Das Ergebnis des automatischen Garprogramms hängt von Faktoren wie Spannungsschwankungen, Form und Größe des Garguts, persönlichen Vorlieben und bei bestimmten Speisen auch vom Garzeitpunkt (englisch, mittel oder durchgebraten) ab und wie Sie die Speisen in die Mikrowelle stellen. Sollte das Ergebnis nicht zufrieden stellend sein, passen Sie die Garzeit ein wenig an.

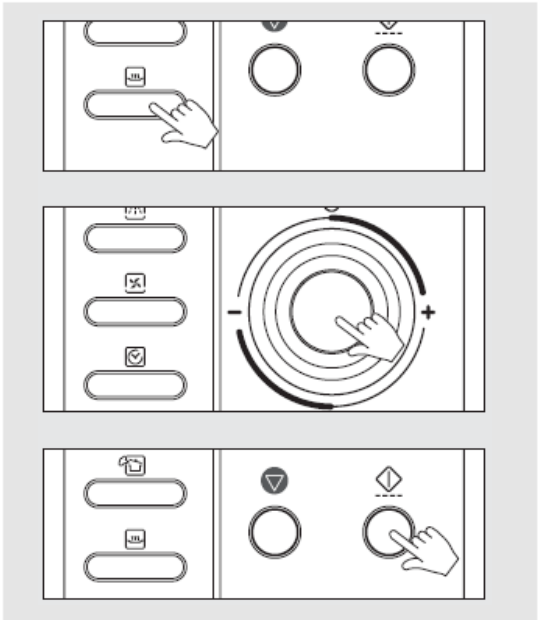
AUTOMATISCHE GARPROGRAMME

	AUTOMATISCHES GARPROGRAMM	**Start-Temp.**	**Zubereitung**	**Kochgeschirr**	**Merkmale**
	SCHWEINEBRATEN	Kühl-Temp.	1. Binden Sie den Braten gut zusammen. 2. Legen Sie das Fleisch auf eine Schale. 3. Mit etwas Öl bepinseln. 4. Legen Sie den Braten mit der Fettseite nach unten auf den Teller, der sich auf dem Metallgestell befindet. 5. Stellen Sie das Programm "AUTOMATISCHES GAREN - SCHWEINEBRATEN" oder - RINDSBRATEN" ein. 6. Umdrehen, wenn Sie ein akustisches Signal hören. 7. Nach Ablauf des Garvorgangs das Fleisch aus dem Gerät nehmen. Alle austretenden Bratensäfte entfernen. 8. Vor dem Servieren 10 Minuten lang in Folie gewickelt ruhen lassen.	Glasdrehteller + Metallgestell	Kombination
	RINDSBRATEN				
	BRATHÄHNCHEN	Kühl-Temp.	1. Hähnchen waschen und trocknen. Schenkel lose mit einer Kordel zusammenbinden. 2. Die Haut ein paarmal direkt unter den Schenkeln einstechen. 3. Buttermischung über dem Hähnchen verteilen. 4. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Teller legen.	Glasdrehteller + Metallgestell	Kombination

			5. Zubereitung mit “AUTOMATISCHES GAREN - BRATHÄHNCHEN” . 6. Umdrehen, wenn Sie ein akustisches Signal hören. 7. Nach Ablauf des Garvorgangs das Fleisch aus dem Gerät nehmen. Alle austretenden Bratensäfte entfernen. Nach Belieben mit Salz würzen. 8. Vor dem Servieren 10 Minuten lang in Folie gewickelt ruhen lassen.		
	GEBACKENER FISCH	Kühl-Temp.	1. Jeder frische Fisch (mit Ausnahme von paniertem Fisch) kann entweder ganz, als Filets oder Steaks gegart werden. 2. Den zubereiteten Fisch auf eine mit Butter eingefettete Schale legen. 3. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Butter bepinseln. Bitte Teller nicht zudecken. 4. Das Geschirr auf das Metallgestell und das Ganze auf Glasdrehteller stellen. 5. Zubereitung mit “AUTOMATISCHES GAREN – GEBACKENER FISCH“.	Mikrowellen-geeignetes und hitzebeständiges flaches Geschirr (z.B. Pyrex Hartglas) Glas-drehteller + Metallgestell	Kombination
	FRISCHES GEMÜSE		1. Waschen und schneiden *. 2. Das zubereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter legen. 3. Mit 4-5 EL Wasser beträufeln. 4. Mit perforierter Folie oder einem Deckel zudecken. 5. Auf dem Glasdrehteller platzieren 6. Zubereitung mit “AUTOMATISCHES GAREN - FRISCHEM GEMÜSE“. * Für optimale Ergebnisse das Gemüse in ähnlich große Stücke schneiden.	Mikrowellen-festes Geschirr (z.B. Pyrex, Hartglas) Glas-drehteller	Nur mit Mikro-wellen-funktion

WARM (Erwärmen)

Die Funktion WARM ermöglicht, die Speisen im Gerät bis zu max. 60 Minuten zu erwärmen.



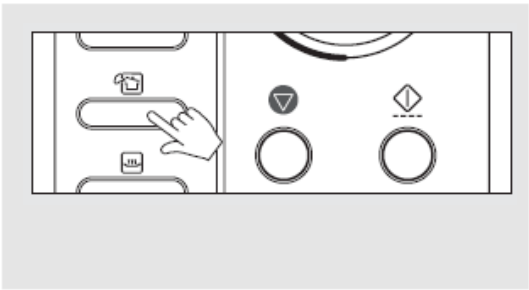
1. Betätigen Sie die Taste **WARM**.

2. Drehen Sie den **Drehknopf**, um die Zubereitungszeit einzustellen.
   Für eine Garzeit von 11 Minuten, drehen Sie den **Drehknopf** nach rechts, um 11:00 einzustellen (bis 60 Minuten).
   Die Anzeige zeigt “**11:00**”.

3. Betätigen Sie die Taste **START/SCHNELLGAREN**.
   Die Garraumbeleuchtung wird eingeschaltet und der Glasdrehteller beginnt sich zu drehen.
   Das Erwärmen beginnt und die Zeit im Anzeigefeld wird zurückgezählt.

STEAM CLEANING (Dampfreinigen)

Mit Hilfe dieser Funktion wird das Innere des Gerätes mit Dampf gereinigt.
Vor der Reinigung stellen Sie einen Becher oder eine kleinere Schüssel mit 1,5~2dl Wasser in die Mitte des Drehtellers.



1. Betätigen Sie die Taste **STEAM CLEANING**. Die DAMPF-Anzeige ( ) leuchtet auf. Das Gerät wird 10 Minuten lang erhitzt.
   Wenn das Erhitzen zu Ende ist, beginnt im Anzeigefeld die Anzeige "Tür öffnen" zu blinken.
   Nun können Sie den Becher herausnehmen und die sich im Herd gebildete Feuchtigkeit dazu nutzen, den Garraum zu reinigen.
2. Wenn das Erhitzen zu Ende ist, zeigt das Anzeigefeld "Tür öffnen" 5 Minuten an. Sind die 5 Minuten vergangen, so setzt der Abkühlmodus automatisch ein.

Hinweis : Die hohe Temperatur im Gerät kann die Dampfwirkung verringern.
Deswegen ist das Gerät zuerst auf Raumtemperatur abzukühlen.

ERINNERUNGSMODUS

(Erinnerungsfunktion, um die Zubereitung zu Ende zu führen)

Um Sie daran zu erinnern, dass Sie noch Speisen im Gerät haben, wird der Herd jede Minute piepsen, bis Sie die Gerätetür öffnen oder eine beliebige Taste betätigen.

FUNKENBILDUNG

WARNUNG

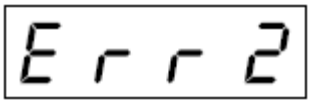
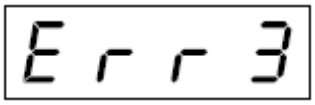
Bei Funkenbildung mit der Taste STOPP/LÖSCHEN sofort Garprogramm unterbrechen und Problem beheben.

Funkenbildung oder Funkenflug sind spezielle Begriffe für die Entstehung von Funken im Gerät. Sie wird verursacht durch:

- Metall oder Folie in Kontakt mit den Geräte-Seitenwänden.
- Folie, die das Produkt nicht umschließt. Hochgestellte Ecken wirken dabei wie Antennen.
- Metall wie z.B. Verschlüsse von Kunststoffbeuteln, metallene Spießchen, wie sie zum Zusammenhalten von Geflügelteilen verwendet werden, oder goldumrandetes Geschirr bei Mikrowellen-Funktion.
- Recycelte Papiertücher, die kleine Metallstücke enthalten.

8 Fehlersuche

Normal	
Die Mikrowelle stört den TV-Empfang	Radio- u. TV-Empfang können während der Bedienung der Mikrowelle gestört sein. Dies ist ähnlich einer Störung kleiner Elektrogeräte, wie Mixer, Staubsauger, Ventilator. Dies ist völlig normal.
Schwache Ofenbeleuchtung	Bei schwacher Mikrowellenleistung kann auch die Ofenbeleuchtung nachlassen. Dies ist völlig normal.
Dampfansammlung an Tür, heiße Luft steigt aus den Öffnungen	Beim Garen kommt es zum Dampfen des Garguts. Das meiste entweicht aus den Öffnungen. Aber einige Dämpfe sammeln sich an kühlen Orten, wie die Ofentür. Dies ist völlig normal.
Ofen versehentlich ohne Gargut gestartet.	Es ist verboten, das Gerät ohne Gargut zu benutzen. Dies ist sehr **gefährlich.**

Störung	**Mögliche Ursache**	**Abhilfe**
Gerät kann nicht gestartet werden.	Netzkabel nicht richtig eingesteckt.	Stecker aus der Steckdose herausziehen. Nach 10 Sek. wieder einstecken.
	Sicherung durchgebrannt oder Leistungstrennschalter hat sich ausgelöst.	Sicherung oder Trennschalter austauschen (muss von Fachpersonal oder Kundendienst durchgeführt werden)
	Probleme mit der Steckdose.	Steckdose mit einem anderen Elektrogerät prüfen.
Gerät heizt nicht.	Tür nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.
Glasdrehteller macht Geräusche bei der Bedienung	Schmutz auf den Rollen und dem Geräteboden.	Siehe " Das Gerät sauber halten" zum Reinigen schmutziger Teile.
	Innentemperatur des Gerätes ist höher als erwartet oder der Temperaturfühler funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Netzstecker ziehen und Kundendienst rufen.
	Der Temperaturfühler ist abgetrennt.	Netzstecker ziehen und Kundendienst rufen.
Funkenbildung im Gerät	- Metall / Folie in Kontakt mit den Geräte-Seitenwänden - Verschlussclips, metallene Spiesschen (z.B. zum Zusammenhalten von Geflügelteilen), goldumrandetes Geschirr - Recycelte Papiertücher, die kleine Metallstücke enthalten.	Taste Stopp/Löschen betätigen und entsprechendes Problem beheben.

9 Tipps zur Zubereitung von Speisen in der Mikrowelle

Da sich das Zubereiten von Lebensmitteln mit Mikrowellen zu einem bestimmten Grad von traditionellem Kochen unterscheidet, müssen die folgenden allgemeinen Richtlinien bei jeder Verwendung Ihres Gerätes berücksichtigt werden.

Wenn das Essen nicht gar geworden ist
Überprüfen Sie, ob:
- Sie die richtige Energiestufe gewählt haben;
- die gewählte Zeit ausreichend ist - die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Sie hängen von der Anfangstemperatur, dem Gewicht und der Dichte der Lebensmittel, usw. ab.
- der verwendete Behälter geeignet ist.

Wenn die Speisen überkochen, d.h. ausgetrocknet oder verbrannt sind
Bevor Sie das Gerät nochmals starten, überlegen Sie, ob:
- die Energiestufe zu hoch eingestellt war.
- die eingestellte Zeit zu lang gewählt war - die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte. Sie hängen von der Anfangstemperatur, dem Gewicht und der Dichte der Lebensmittel, usw. ab

Punkte, die Sie beim Auftauen im Auge behalten sollten
- Die Form der Verpackung beeinflusst die Auftaudauer. Flache, rechteckige Pakete tauen schneller auf als tiefe Blöcke. Trennen Sie einzelne Teile von einander, wenn sie beginnen, aufzutauen; freiliegende Scheiben tauen leichter auf.
- Schirmen Sie Lebensmittelbereiche mit kleinen Folienstücken ab, wenn sie warm werden.
- Beim Auftauen ist es besser, die Lebensmittel nicht ganz aufzutauen und den Auftauprozess während der Standzeit abzuschließen.

Lebensmittelmenge
Je mehr Lebensmittel Sie zubereiten wollen, umso länger dauert die Zubereitung. Eine Faustregel besagt, dass für die doppelte Menge an Lebensmitteln doppelt so viel Zeit benötigt wird. Wenn eine Kartoffel vier Minuten gekocht wird, so sind ca. sieben Minuten erforderlich, um zwei Kartoffeln zu garen.

Ausgangstemperatur der Lebensmittel
Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, die in den Mikrowellenherd gegeben werden, umso länger ist die Zubereitungszeit Lebensmittel, die Raumtemperatur aufweisen, werden schneller erhitzt als Lebensmittel, die aus dem Kühlschrank kommen.

Zusammensetzung der Lebensmittel
Lebensmittel mit einem hohen Fett- und Zuckeranteil werden schneller erhitzt als Produkte, die viel Wasser enthalten. Fett und Zucker erreichen während des Zubereitungsprozesses darüber hinaus höhere Temperaturen als Wasser.
Je dichter die Lebensmittel, umso länger ist die Dauer der Erhitzung. “Sehr dichte" Lebensmittel wie z. B. Fleisch werden langsamer heiß als leichtere, eher poröse Produkte wie z. B. Biskuitkuchen.

Größe und Form
Kleinere Stücke von Lebensmitteln sind schneller zuzubereiten als größere Stücke; gleichförmige Stücke von Lebensmitteln werden gleichmäßiger erhitzt als unregelmäßig geformte Stücke.
Bei unregelmäßig geformten Stücken werden die dünneren Teile schneller erhitzt als die dickeren Bereiche. Legen Sie die dünneren Geflügelteile und Schenkel in die Mitte des Tellers.

Umrühren und Umdrehen von Lebensmitteln
Umrühren und Umdrehen von Lebensmitteln sind Techniken, die sowohl bei der traditionellen als auch bei der Zubereitung in der Mikrowelle angewandt werden, um die Hitze schnell auf die Mitte des Gerichtes zu verteilen und eine Überhitzung an den Rändern zu vermeiden.

Die Abdeckung von Produkten hilft dabei:
- Spritzer zu reduzieren;
- Garzeiten zu verkürzen;
- Die Feuchtigkeit von Lebensmitteln zurückzuhalten.

Alle Abdeckungen, die für Mikrowellen durchlässig sind, sind in diesem Zusammenhang geeignet – siehe Abschnitt “Eignung von Kochgeschirr und Zubehörteilen“

Ablassen von Dampfdruck in Lebensmitteln
Viele Lebensmittelprodukte werden von einer Haut oder Membran eng umschlossen. Solche Produkte müssen mit einer Gabel oder einem Spießchen aufgestochen werden, um den Druck herauszulassen und ein Aufplatzen zu vermeiden, das durch die Bildung von Dampf während der Zubereitung hervorgerufen werden könnte.

Dies gilt für: Kartoffeln, Hähnchenleber, Würste, Eidotter und bestimmte Früchte.

Standzeit
Lassen Sie die zubereiteten Speisen nach Benutzung des Herdes immer eine Weile stehen. Dadurch werden Sie nach dem Auftauen/Zubereiten/Erhitzen immer ein besseres Ergebnis erhalten, da die Temperatur gleichmäßiger auf das gesamte Gericht verteilt wird.

In einem Mikrowellenherd garen Gerichte weiter, auch wenn die Mikrowellenenergie bereits abgestellt ist. Sie sind zwar nicht länger den Mikrowellen ausgesetzt, garen aber dennoch weiter durch die Weiterleitung der hohen Resthitze zur Mitte des Gerichtes.

Die Dauer der Standzeit ist abhängig vom Volumen und der Dichte des Lebensmittelproduktes. Manchmal reicht die Zeit, die Sie benötigen, das Gericht aus dem Herd zu nehmen und zum Esstisch zu tragen. Bei größeren, dichteren Lebensmittelprodukten kann die Standzeit 10 Minuten betragen. Während dieser Zeit kann die Innentemperatur des Produktes um 8°C steigen und der Garprozess endet nach dieser Zeit.

Anordnung von Lebensmittelprodukten
Dies geschieht bei der Zubereitung von Lebensmitteln in der Mikrowelle auf verschiedene Art und Weise, um gleichmäßigere Garresultate zu erreichen.

Wenn Sie mehrere gleiche Produkte. wie z. B. **Ofenkartoffeln** zubereiten wollen, ordnen Sie sie ringförmig an, um einen gleichmäßigen Garungsprozess zu erreichen. Wenn Sie Lebensmittel von unregelmäßiger Form oder Dicke zubereiten wollen, legen Sie den kleineren oder dünneren Bereich der Lebensmittel zur Mitte des Tellers hin, wo diese Bereiche erst zum Schluss erhitzt werden.

Unregelmäßig geformte Lebensmittelprodukte wie z. B. **Fisch** sollten im Gerät mit den Schwänzen zur Mitte hin angeordnet werden.

Wenn Sie ein Gericht im Kühlschrank aufbewahrt haben oder eine Mahlzeit zum **Aufwärmen** auf einen Teller geben, sollten die dickeren, dichteren Produkte am Rande und die dünneren oder weniger dichten Teile zur Mitte hin angeordnet werden. Legen Sie dünne Scheiben Fleisch aufeinander oder vermischen Sie sie. Dickere Stücke, wie Hackbraten und Würste, müssen nah beieinander liegen.

Bratensaft oder Saucen sollten in einem separaten Behälter erhitzt werden. Ziehen Sie dabei einen großen schmalen Behälter einem niedrigen und weiten Behälter vor. Wenn Sie Bratensaft, Saucen oder Suppen erhitzen, füllen Sie die Behälter nicht mehr als zu zwei Dritteln.

Wenn Sie einen **ganzen Fisch** garen, ritzen Sie die Haut ein, damit keine Risse entstehen. Schirmen Sie den Schwanz und den Kopf mit kleinen Stücken Folie ab, um ein übermäßiges Garen zu verhindern; stellen Sie dabei jedoch sicher, dass die Folie nicht die Seiten des Gerätes berührt.

10 Das Gerät sauber halten

WARNUNG

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden,

STROMSCHLAGGEFAHR!

VORSICHT

Verbrühungsgefahr! Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Zur Reinigung von stärkeren Verschmutzungen sollten Sie nur milde Reinigungsmittel verwenden. Die Verwendung von starken Reinigungsmitteln ist nicht zu empfehlen.
- Benutzen Sie für das gesamte Gerät keinerlei Art eines Backofensprays oder anderen aggressiven Backofenreiniger. Auch keine Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger; sie sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenfläche gründlich trocken lassen.
- Während des **Betriebs** kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen und außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedriger Raumtemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
- Das **Gehäuse** des Gerätes sollte feucht abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen in das Geräteinnere eindringt, da das Gerät dadurch Schaden nehmen kann.
- Reinigen Sie das **Bedienfeld** mit einem weichen Tuch. Lassen Sie die Tür der Mikrowelle während der Pflege geöffnet, damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt.
- Reinigen Sie den **Garinnenraum** regelmäßig. Sollten Reste von Speisen an den Wänden des Garinnenraumes haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch sauber.
- Der **Glasdrehteller** kann mit handelsüblichen Reinigungsmitteln oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der **Rollenring** und die **Bodenfläche des Garinnenraumes** sollten regelmäßig gepflegt werden. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel um den Boden zu reinigen und wischen ihn anschließend trocken. Der Rollenring ist Spülmaschinen geeignet. Achten Sie bitte darauf, dass sich nach der Reinigung der Rollenring und der Drehteller in der richtigen Position befinden.

11 Bevor Sie den Kundendienst rufen

Probleme mit dem Betrieb des Gerätes können Sie häufig selbst lösen. Wenn Ihr Gerät mit Grill und Konvektion nicht mehr ordnungsgemäß arbeiten sollte, suchen Sie die Beschreibung des Problems in der untenstehenden Tabelle und versuchen Sie, ob die zu jedem Problem genannten Lösungsvorschläge zum Erfolg führen.

Wenn Ihr Gerät auch dann nicht ordnungsgemäß arbeiten sollte, wenden Sie sich an den Kundendienst.

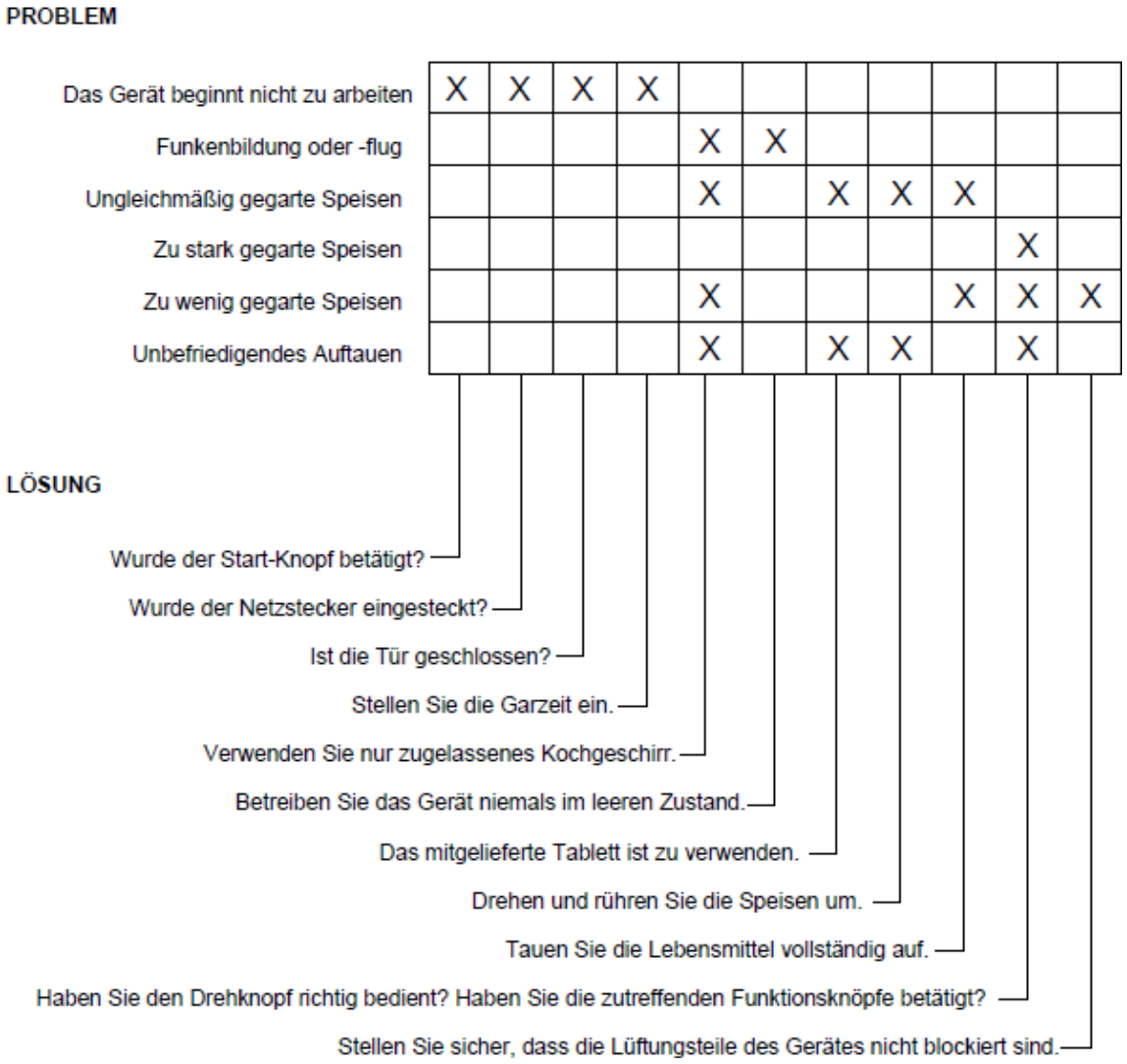
HINWEIS
Es ist normal, dass während der Zubereitungsphase Dampf um die Tür herum austritt. Die Tür soll das Geräteinnere nicht vollkommen luftdicht abschließen, sondern durch ihre spezielle Ausführung zur vollständigen Sicherheit des Gerätes beitragen.

DE

VORSICHT

Das Gerät nie leer betreiben, da dies zu Beschädigungen führen kann.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Entlüftungen frei bleiben.


PROBLEM
Das Gerät beginnt nicht zu arbeiten
Funkenbildung oder -flug
Ungleichmäßig gegarte Speisen
Zu stark gegarte Speisen
Zu wenig gegarte Speisen
Unbefriedigendes Auftauen
LÖSUNG
Wurde der Start-Knopf betätigt?
Wurde der Netzstecker eingesteckt?
Ist die Tür geschlossen?
Stellen Sie die Garzeit ein.
Verwenden Sie nur zugelassenes Kochgeschirr.
Betreiben Sie das Gerät niemals im leeren Zustand.
Das mitgelieferte Tablett ist zu verwenden.
Drehen und rühren Sie die Speisen um.
Tauen Sie die Lebensmittel vollständig auf.
Haben Sie den Drehknopf richtig bedient? Haben Sie die zutreffenden Funktionsknöpfe betätigt?
Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsteile des Gerätes nicht blockiert sind.

12 Fragen und Antworten

* **F : Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er im leeren Zustand betrieben wird?**
A : Einen leeren Herd im MW-Modus zu betreiben, kann ihn beschädigen. Wir empfehlen Ihnen ausdrücklich, dieses Gerät NIEMALS ohne Kochgut laufen zu lassen.

* **F : Kann der Herd ohne Glasdrehteller betrieben werden?**
A : Nein. Vor dem Betrieb soll der Drehteller immer angebracht werden.

* **F : Darf ich die Tür während des Betriebes des Herdes öffnen?**
A : Die Tür kann jederzeit während des Zubereitungsprozesses geöffnet werden. Die Mikrowellenenergie wird dann sofort ausgeschaltet und die Zeiteinstellung bleibt, bis die Tür wieder geschlossen wird.

* **F : Wieso ist es nach der Zubereitung von Speisen feucht in meinem Mikrowellenherd?**
A : Die Feuchtigkeit an den Seiten Ihres Mikrowellenherdes ist eine normale Erscheinung. Sie wird durch den Dampf verursacht, der auf die kühle Herdfläche trifft.

* **F : Durchdringt die Mikrowellenenergie das Sichtfenster in der Tür?**
A : Nein. Die metallene Abschirmung reflektiert die Energie zurück ins Innere des Herdes. Die Löcher dienen nur dazu, Licht durchzulassen. Sie lassen keine Mikrowellenenergie durch.

* **F : Warum platzen Eier manchmal auf?**
A : Wenn Sie Eier backen oder pochieren, kann das Eigelb platzen, weil im Inneren eine Membran das Eigelb umgibt und zur Dampfbildung führt. Um dies zu verhindern, stechen Sie einfach das Eigelb vor der Zubereitung mit einem Zahnstocher an. Kochen Sie niemals Eier, ohne vorher die Schale durchstochen zu haben.

* **F : Warum wird die Einhaltung einer Standzeit nach Beendigung des Zubereitungsprozesses empfohlen?**
A : Die Standzeit ist sehr wichtig.
Bei der Zubereitung mit Mikrowellen steckt die Hitze in den Speisen und nicht im Herd. Bei vielen Lebensmittelprodukten entsteht ausreichend innere Hitze, dass der Garprozess fortgesetzt wird, auch nachdem sie dem Herd entnommen wurden. Die Standzeit bei Fleischbraten, großen Gemüsestücken und Kuchen dient dazu, dass das Innere vollständig gart, ohne dass die Lebensmittel an den Rändern zu viel Hitze bekommen.

* **F : Was bedeutet "Standzeit"?**
A : "Standzeit" bedeutet, dass die Speisen dem Herd entnommen werden und eine zusätzliche Zeit lang abgedeckt stehen gelassen werden, damit der Garprozess abgeschlossen werden kann. Dadurch wird der Herd wieder frei für die Zubereitung weiterer Speisen.

* **F : Warum ist die Zubereitung in meinem Herd nicht immer so schnell wie es in der Anleitung steht?**
*A : Prüfen Sie Ihre Anleitung noch einmal und vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen genau befolgt haben und um herauszufinden, was die Abweichungen bei der Zubereitungszeit verursacht haben könnte. Bei den angegebenen Richtzeiten und Hitzeeinstellungen handelt es sich um Vorschläge, um ein übermäßiges Garen zu vermeiden ... das ist das meist verbreitete Problem während der Gewöhnungszeit an einen Mikrowellenherd. Unterschiedliche Größen, Formen und unterschiedliches Gewicht können längere Zubereitungszeiten erfordern. Urteilen Sie selbst zusammen mit den Vorschlägen aus den Zubereitungsrichtlinien, ob die Speisen richtig gegart wurden, so wie Sie es auch mit einem herkömmlichen Herd tun würden.

* **F : Darf ich meinen Mikrowellenherd ohne den Drehteller verwenden oder den Drehteller umdrehen, damit ein größeres Gericht darauf Platz hat?**
A : Nein. Wenn Sie den Drehteller herausnehmen oder umdrehen, wird das Ergebnis nicht zufrieden stellend sein. Im Herd zuzubereitende Gerichte müssen auf den Drehteller passen.

* **F : Ist es normal, dass sich der Drehteller in beide Richtungen dreht?**
A : Ja. Der Drehteller dreht sich entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn, je nach Drehrichtung des Motors zu Beginn der Zubereitungsphase.

* **F : Kann ich in meinem Mikrowellenherd Popcorn herstellen? Wie erziele ich dabei die besten Ergebnisse?**
A : Ja. Nehmen Sie dafür abgepacktes Mikrowellen- Popcorn und folgen Sie den Hinweisen des Produzenten. Verwenden Sie keine normalen Papiertüten. Machen Sie den "Hörtest" und schalten Sie den Herd aus, sobald sich das Aufplatzen der Körner verlangsamt und nur noch alle 1 bis 2 Sekunden zu hören ist. Verwenden Sie die bis dahin nicht aufgeplatzten Körner kein zweites Mal. Stellen Sie Popcorn nicht in Glasgefäßen her.

13 Reparaturen

	WARNUNG **Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!**

14 Entsorgung

Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2002 / 96 / EC - WEEE

Sie stellt sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltfreundliche Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

15 Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesen Fall keine weiteren Arbeiten, vor allen an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

	ACHTUNG **Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.**

15.1 Zuständige Kundendienstadresse:

Zuständige Kundendienstadresse:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: 0180 500 39 33 (aus dem deutschen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz abweichend Anbieterabhängig)

Telefax: +49 2944 971 677

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Bitte geben Sie unbedingt an:

- Vollständige Anschrift und Telefon-Nr.
- Version und Batch

  (Diese Angaben sind auf dem Typenschild (Rating Label) zu sehen; dieses ist auf der Geräte-Rückseite angebracht)
- Fehlerbeschreibung.

16 Garantiebedingungen für die ersten 24 Monate

16.1 Garantiebedingungen

Als Käufer eines Daewoo – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

16.2 Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

16.3 Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemässe Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedienungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Daewoo - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

16.4 Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land oder in der Schweiz erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedienungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, Zuständige Kundendienstadresse.

Juli 2011

GGV Handelsges. mbH & Co. KG, Postfach 2150, D-41552 Kaarst

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김선녀 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	독일어
F. MODEL	KOC-9Q4T7S		
B. MODEL	KOC-9Q4T		
B U Y E R	VGGS		
COUNTRY			
인 쇄	중국		

MEMO 총 39p (PDF로 받아서 수정)
12.01.12-39p 수정_ 신규 1p
12.01.16-39p 수정_ 신규 1p

연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788